Comfortcook
Model 21126



Handleiding Volautomatische pasta machine

Manual Fully automatic pasta maker

Mode demploi de Machine à pâtes entièrement automatique

Bedienungsanleitung Vollautomatische Pastamaschine

(NL) Trebs Comfortcook; volautomatische pastamachine

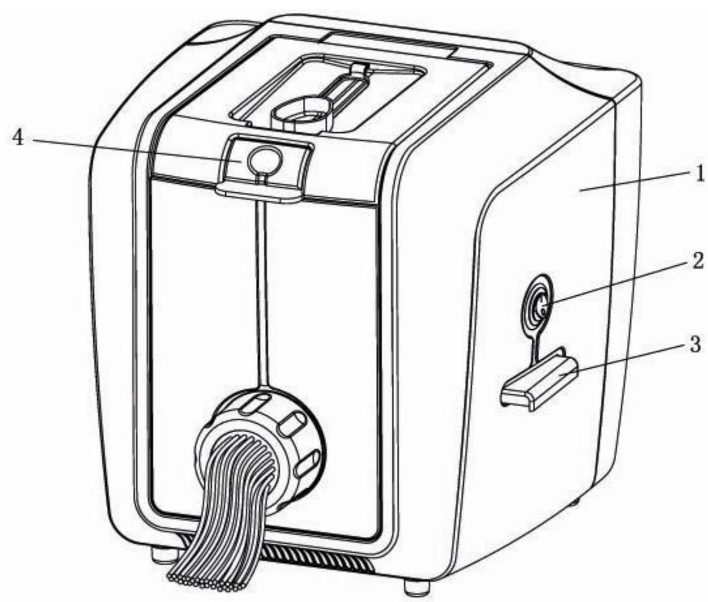
Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat (220 Volt).

De Trebs Comfortcook pastamachine is een volautomatische pastamachine voor huisgemaakte pasta. De krachtige motor maakt in een handomdraai de mooiste pasta. Voorzien van 10 verschillende inzetstukken die het mogelijk maken om diverse soorten pasta te bereiden. Het apparaat is bovendien gemakkelijk schoon te maken en de meeste* losse onderdelen zijn vaatwasser bestendig.

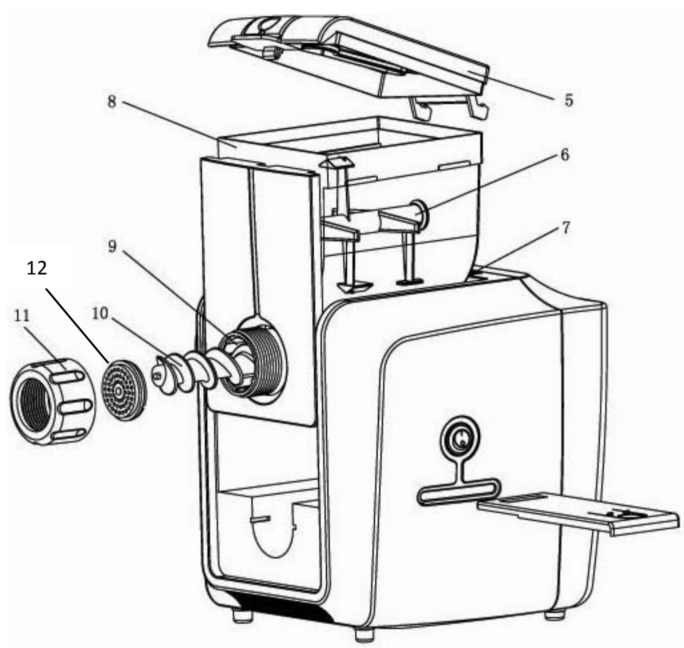
*Echter wij raden af de mengcontainer in de vaatwasser te reinigen, daar de mogelijk bestaat dat de voorkant van de mengcontainer verkleurd. Het is beter de mengcontainer met een mild afwasmiddel te reinigen.

Beschrijving onderdelen pastamachine

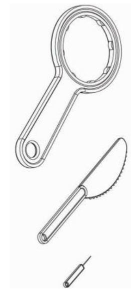
1. Behuizing/ motorhuis
2. Aan/uit-schakelaar
3. Sluitschuif
4. Ontgrendelingsknop deksel



5. Deksel
6. Roermechanisme
7. Ontgrendelingsknop mengcontainer
8. Mengcontainer
9. Persdrukkamer
10.Deegtransport-spiraal
11. Sluitring
12. Pastavorm



Wanneer u het apparaat voor het eerst uitpakt, dient u verder nog onderstaande accessoires aan te treffen:
- Een ringsleutel
- Een kunststof mes, dat ook als schraper te gebruiken is
- Een reinigingsattribuut
- Tien verschillende pastavorm-inzetstukken





Uw pastamachine komt volledig gemonteerd van de fabrikant. Let op onderstaande aanwijzingen voor de montage en demontage van het apparaat.

DEMONTAGEAANWIJZINGEN

1. Controleer of de pastamachine niet is aangesloten.
2. Verwijder de sluitring (11) samen met het pasta-inzetstuk. Gebruik indien nodig hiervoor de ringsleutel. Het kan zijn dat na gebruik van het apparaat de sluitring erg stevig vast zit. Dit komt door de kracht van het apparaat.
3. De deegtransport-spiraal (10) voorzichtig verwijderen. Indien na gebruik de spiraal aan de achterkant vol zit met kleverig deeg, deze eerst demonteren volgens onderstaande aanwijzingen. U kunt de spiraal losmaken door zachtjes op het aseinde te tikken en hem dan verwijderen.
4. Trek de sluitschuif (3) helemaal uit het apparaat door zachtjes op de vastzetknop, die zich bovenop de sluitschuif bevind, te drukken.
5. Druk de deksel-ontgrendelingsknop (4) aan de voorkant van het deksel (5) op de mengcontainer (8) naar beneden door deze zachtjes naar voren te trekken en til het deksel omhoog.
6. Aan de scharnierkant van het deksel, bij de behuizing (1) bevindt zich de mengcontainer-ontgrendelingsknop (7) voor het verwijderen van de mengcontainer (8).
7. Druk op de ontgrendelingsknop en verwijder de mengcontainer door deze naar voren te trekken.
8. De verchroomde aandrijfas van het roermechanisme (6) naar buiten trekken en deze uit de mengcontainer verwijderen.
9. Reinig nu zorgvuldig alle onderdelen die met het deeg in aanraking komen, met de hand of in de vaatwasser (*zie bovenstaande aanwijzing over het reinigen in de vaatwasser).

MONTAGEAANWIJZINGEN

1. Controleer eerst of de pastamachine niet is aangesloten op de netstroom.
2. Plaats het roermechanisme (6) in de mengcontainer (8) met de grootste opening naar de voorkant van de mengcontainer.
3. Plaats het roermechanisme (6) zo, dat de openingen in de as van het roermechanisme aansluit aan de openingen in de container.
4. Steek de verschroomde aandrijfassen met de inkerving in de bovenste aandrijfopening van het motorhuis (1).
5. Druk de ontgrendelingsknop (7) aan het motorhuis naar beneden en schuif de mengcontainer (8) samen met het roermechanisme over de verchroomde aandrijfas in het motorhuis. Het kan noodzakelijk zijn enigszins aan het roermechanisme (6) te draaien zodat alles goed op zijn plaats komt te zitten. Dan laat u de ontgrendelingsknop (7) los en controleert u of de vergrendeling goed vastzit door voorzichtig aan de mengcontainer te trekken.
6. Schuif de sluitschuif (3) in de gleuf van de behuizing (onder de aan/uit-schakelaar (2)) helemaal in de mengstand. Dit is de stand waarbij de sluitschuif zover mogelijk in de behuizing wordt geschoven.
7. Schuif de deegtransport-spiraal (10) in de persdrukkamer (9) tot deze in de zeskantige opening van het motorhuis (1) zit. Door de deegtransport-spiraal voorzichtig te draaien komt deze op de juiste plek terecht, zodat hij niet boven het schroefgedeelte van de persdrukkamer uitsteekt.

8. Kies het gewenste pastavorm-inzetstuk en plaats dit op de persdrukkamer (9), zodat de drie uitstulpingen van de persdrukkamer passen in de 3 inkervingen van het pastavorm-inzetstuk.
9. Klik het pasta-inzetstuk vast of houdt deze met een vinger in de juiste positie en schuif, terwijl u gelijkertijd met de wijzers van de klok meedraait, de sluitring (11) over de schroef van de persdrukkamer (9). De sluitring enkel met de hand vastdraaien. Daartoe niet de ringsleutel gebruiken, omdat anders het risico op doordraaien bestaat.
10. Plaats nu het deksel (5) op de mengcontainer (8). De montage is gereed.

BEREIDING VAN DE PASTA

Basis recept pastadeeg

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type “45”) (verkrijgbaar in iedere supermarkt)
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

LET OP: Deze hoeveelheid vocht klopt precies met de bloem type “45”. Andere bloemsoorten vragen wat meer of minder vocht. Zie “recepten” voor de recepten met ander soort bloem.

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

ATTENTIE:

- Als u een hard ‘overbelast’ lijkend geluid hoort, het apparaat meteen uitschakelen en het gedeelte ‘Storing‘ van deze gebruiksaanwijzing raadplegen.
- Op het apparaat zit een beveiliging. Wanneer de machine aanstaat en u de deksel openmaakt zal het apparaat automatisch stoppen.
- In onderstaande afbeelding kunt u de juiste consistentie van het deeg zien.


Te nat; voeg meel toe


te droog; voeg water toe


Deeg is goed!

WAT TE DOEN BIJ STORINGEN

- Wanneer de pasta langzamer naar buiten komt, ondanks het feit dat er voldoende deeg in de mengbak zit, kan het zijn dat er deeg is vastgekoekt aan de opening van de sluitschuif. Duw de schuif dan in de mengstand en trek deze weer terug.

- Tijdens het maken van de pasta kan het zijn dat u het apparaat moet uitschakelen en eventueel aangekoekt deeg van het roermechanisme en hoeken van de mengcontainer moet verwijderen voordat u het apparaat weer in werking kunt zetten.

- Wanneer het apparaat tikkende geluiden maakt of wanneer u denkt dat de motor overbelast klinkt, schakelt u het apparaat uit en sluit u de sluitschuif. Verwijder vervolgens de sluitring, de pastavorm en het deeg uit de persdrukkamer. Voeg wat vloeistof toe, laat het deeg enkele minuten kneden en begin opnieuw met pasta maken.

- Wanneer het deeg veel te droog is, kan er druk ontstaan die de motor niet aankan, waardoor het apparaat stilvalt en sterk beschadigt. Uw pastamachine is uitgerust met een antislipkoppeling die de motor beschermt. Wanneer hier sprake van is, hoort u een luid ‘ploppend’ geluid en loopt de motor hoorbaar langzamer.

- Let op: wanneer er abusievelijk droog meel in de persdrukkamer terecht is gekomen, dient u onmiddellijk de sluitschuif in de mengpositie te zetten door deze volledig naar binnen te schuiven. U dient vervolgens al het aangekoekte meel te verwijderen uit sluitring, pasta-inzetstuk, deegtransport-spiraal en persdrukkamer. Als u het apparaat weer in elkaar heeft gezet, kunt u verdergaan met het maken van de pasta.

- Mocht u na het lezen van deze gebruikshandleiding nog vragen hebben over deze pastamachine kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: info@trebs.nl

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

1. Apparaat van stroomnet halen door de stekker uit het stopcontact te trekken.
2. Sluitring (11) en pastavorm verwijderen.
3. Alle deegresten uit de perskamer (9) verwijderen en de deegtransport-spiraal (10) eruit trekken.
4. Deeg verwijderen uit de pastavorm met behulp van het schoonmaakprikker of met een tandenstoker.

   Attentie: Laat het deeg eerst drogen, alvorens dit te verwijderen. Het werk wordt gemakkelijker als u de pastavorm in het diepvriesvak legt, zodat de deegresten bevriezen, en daarna pas met het verwijderen van het deeg begint.

5. Open het deksel (5) van de mengcontainer (8) en laat de deegresten enkele uren drogen, eventueel de gehele nacht.
6. Nadat het deeg volledig droog is, kan het apparaat uitgeborsteld worden.
7. Demonteer de pastamachine volgen de demontageaanwijzingen.
8. Plaats de inzetstukken in de vaatwasser (*zie bovenstaande aanwijzing over het reinigen in de vaatwasser) of was deze met de hand af in warm water met mild afwasmiddel.

ATTENTIE: Het motorhuis (1) nooit in water dompelen.

9. Veeg het motorhuis uitsluitend met een enigszins vochtige doek af.
10. Droog alle delen zorgvuldig en zet het apparaat weer in elkaar volgens de montageaanwijzingen.

Veiligheidsvoorschriften

- Plaats de pastamachine niet op plaatsen, waar het vochtig is of waar damp vrijkomt.
- Nooit het motorhuis of de netkabel in het water dompelen.
- Indien kinderen op de werkplek aanwezig zijn, is toezicht van volwassenen vereist.
- Bij reiniging, demontage of montage van onderdelen van het apparaat of indien de pastamachine niet wordt gebruikt, altijd de stekker uit het stopcontact halen.
- Stroomkabel niet in aanraking brengen met hete oppervlakten.
- De pastamachine alleen gebruiken als het met het deksel is afgesloten.
- Het apparaat eerst uitschakelen en wachten tot de deegmenger gestopt is voordat het deksel eraf genomen kan worden.
- Nooit draaiende delen aanraken.
- Niet gebruiken als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Alleen originele onderdelen en accessoires gebruiken.
- De pastamachine nooit buiten gebruiken.
- De pastamachine is een huishoudelijk apparaat en niet bedoeld voor professioneel gebruik.

CE

RECEPTEN
Voor de recepten die hieronder worden beschreven, heeft u olie nodig. U kunt plantaardige olie of olijfolie gebruiken. Wij raden olijfolie aan vanwege de authentieke smaak.

Houd er rekening mee dat de kooktijd van zelfgemaakte pasta korter is dan die van droge pasta. De kooktijd van de zelfgemaakte verse pasta is slechts 3 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte van de pasta en uw eigen smaak).

BASISRECEPTEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEM

Bloem type "45" (verkrijgbaar in elke supermarkt "normale bloem")

Ingrediënten:
- 500 gr bloem (type "45")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:
1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een "klik" hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type "00" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:
- 500 gr bloem (type "00")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 60 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:
1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een "klik" hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.

12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type “Semola fine” (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)
Ingrediënten:
- 500 gr bloem (type “Semola fine”)
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:
1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg het water toe.
8. Laat de machine **2 à 3 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Harde tarwebloem van het merk Cecco (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)
Ingrediënten:
- 500 gr harde tarwebloem (Cecco)
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olijfolie
- 2 theelepel water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:
1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op (punt 8/ 9 in de montageaanwijzing).
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout, olie en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een “klik” hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte met het bijgeleverde kunststof mes.
12. Binnen 10 minuten heeft u ongeveer 500 gr. verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

PASTAVARIATIES
Pasta verde (met spinazie)
Pasta verde is door spinazie groen gekleurd. Voeg samen met de eieren een klein beetje (± 25 gram) gekookte, goed uitgedrukte, fijn gehakte spinazie toe.

Zwarte pasta

Deze wordt met inktvisseninkt gemaakt. Roer per 100 g bloem, één koffielepel inktvisinkt door de eieren.

Rode pasta
Hiervoor wordt kookvocht van rode bieten gebruikt. Voeg het vocht (± 25 gram) samen met de eieren door de bloem.

RECEPTEN

Pasta met gehakt en groente - Aantal personen: 4

Ingrediënten:
- 500 gram pasta
- 500 gram rundergehakt
- 3 halve paprika's (groen, geel en rood)
- 250 gram champignons
- 2 dikke uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 10 groene olijven
- 5 bouillonblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 eetlepels Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels groene pesto
- Peper/ zout

Bereiding:
Pasta al dente koken in licht gezouten water ondertussen gehakt rul bakken met peper en zout klein gesneden ui en knoflook toevoegen even meebakken dan bouillonblokjes verkruimelen, laurierblaadjes, paprikapoeder, Italiaanse kruiden en pesto toevoegen.

In blokjes gesneden paprika en in plakjes gesneden champignons en gepelde tomaten kleingesneden, olijven en de tomatenpuree toevoegen. De pasta afgieten en door de groente-gehaktmengsel mengen.

Romige pasta met zalm - Aantal personen: 4
Ingrediënten:
- 4 à 6 rijpe tomaten
- 1 potje ricotta/mascarpone
- 500g pasta (bijv. tagliatelle of fetuccine)
- 400g gerookte zalm
- kruiden (peper, zout, basilicum)

Bereiding:
Kook de pasta al dente, ondertussen snijdt u de tomaten in blokjes en laat u deze even bakken in olijfolie. Ondertussen heeft u de zalm in snippers gesneden en roert u ze onder de tomaten. Laat erg kort meebakken en voeg er dan -al roerend- de ricotta of mascarpone bij. Kruiden met peper, zout (zoals u het zelf graag hebt) en de saus nog even laten doorkoken, als de saus te dik is kunt u er nog een beetje lichte room of melk aan toevoegen. Dien op met de pasta en eventueel verse kruiden zoals basilicum. U kunt de tomaten ook vervangen door paprika's, courgettes ect.

Pasta met gamba's, knoflook, tomaat en rucola - Aantal personen: 1

Ingrediënten:
- 4 gamba's, gepeld en schoongemaakt
- ca. 125 gram spaghetti
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3-4 zongedroogde tomaten, op olie
- 25 gram rucola, heel grof gesneden
- Peper/ zout
- vers geraspte parmezaan

Bereiding:
Kook de pasta al dente. Verhit wat olijfolie in een wok en als die goed heet is de gamba's toevoegen en kruiden met peper en zout. Als 1 kant gaar is omdraaien en dan de knoflook en tomaat toevoegen, meebakken tot de gamba's gaar zijn. Goed op smaak brengen met peper en zout en dan de pasta toevoegen, goed mengen eventueel nog wat extra virgin olijfolie erbij gieten. Dan de rucola erbij, dit kan er op of er door geroerd worden. Aan tafel eventueel de parmezaan toevoegen.

Pasta met kruidenkaas en spekjes - Aantal personen: 3
Ingrediënten:
- 400 gr pasta naar keuze (maar geen lange soorten)
- Kruidenkaas met knoflook
- 250 gr spekjes
- room kruidenmix bestaande uit bieslook, basilicum, peterselie (+/- 20 gr) paprikapoeder
- Parmezaanse kaas
- peper
- zout

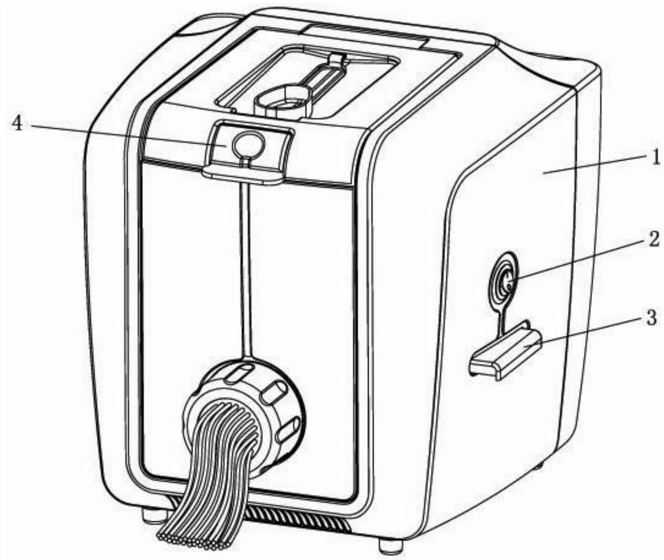
Bereiding:
Kook pasta al dente, bak de spekjes goed knapperig en voeg room toe. Laat het geheel opwarmen en voeg dan de kruidenkaas toe (een soeplepel of 2-3, naar smaak), en ook een klein beetje Parmezaanse kaas. Breng het geheel lichtjes aan de kook en strooi er een kleine beetje paprikapoeder over. Als de saus te dik is, voeg er dan een klein scheurtje melk aan toe. Vergeet ook niet om aan de saus peper & zout naar smaak toe te voegen. Neem de pan af het vuur en overgiet de pasta met de saus, roer het geheel even om en strooi de kruiden erover. U kunt tevens ook wat riccota toevoegen voor een vollere smaak en een romige saus. De kruidenmix kunt u ook vervangen door 1/3 bouillonblokje.

(GB) Trebs Comfortcook; Fully automatic pasta maker

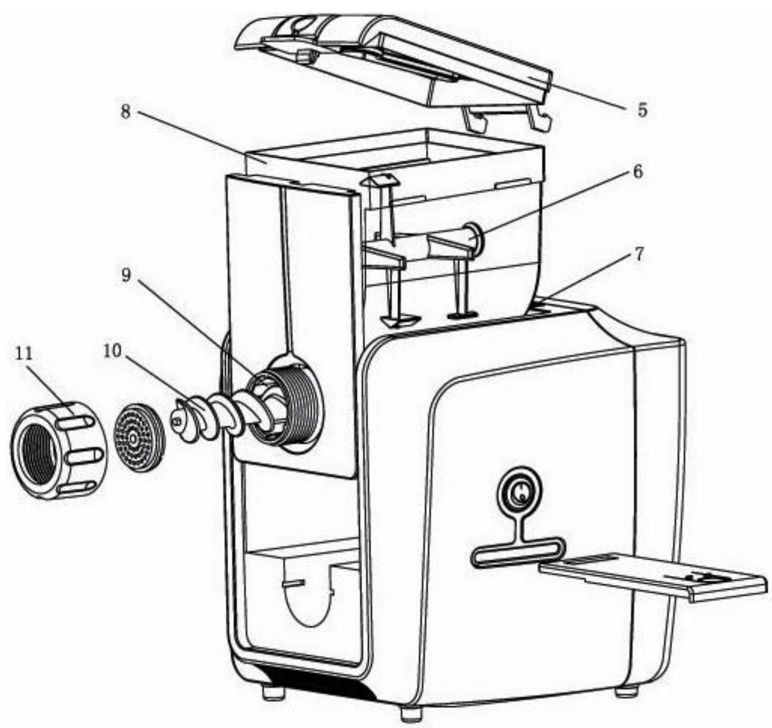
First read through these instructions carefully and keep for future reference. Check whether the mains voltage in your home is the same as that of the appliance (220 Volt). The Trebs Comfortcook pasta maker is an excellent, fully automatic pasta machine for homemade pasta. The powerful motor makes the most beautiful pasta within a short time. Equipped with 10 different attachments that allow you to make different types of pasta. The appliance is also easy to clean and most of the detachable parts are dishwasher-resistant. *However, we do not recommend cleaning the mixing container in the dishwasher, as the front panel of the mixing container may change color. We recommend washing the mixing container manually with a mild detergent.

Description of the components of the pasta machine

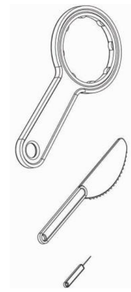
1. Casing/motor casing
2. On/Off switch
3. Closing slide
4. Unlocking button for the cover



5. Cover
6. Stirring mechanism
7. Unlocking button for the mixing container
8. Mixing container
9. Extrusion chamber
10. Dough transport coil
11. Sealing washer



When you open the appliance for the first time, you will find the following accessories:
- a ring spanner
- a plastic knife that can also be used as a scraper
- a cleaning attachment
- ten different pasta-shaping attachments





Your pasta machine is supplied fully assembled by the manufacturer. Carefully follow the instructions given below for the installation and dismantling of the appliance.

DISMANTLING INSTRUCTIONS

1. Check to ensure that the pasta machine is not connected to the mains.
2. Remove the locking washer (11) together with the pasta attachment. If necessary, use the ring spanner for this purpose.
3. Carefully remove the dough transport coil (10). If after use, the back of the coil is full of sticky dough, first dismantle the coil according to the following instructions. You can remove the coil by lightly tapping the end of the shaft and then removing the same.
4. Pull the closing slide (3) fully out of the appliance by gently pushing the locking button located above the closing slide.
5. Press the unlocking button (4) for the cover, located on the front side of the cover (5) on the mixing container (8) downwards by pulling it gently forward and lift the cover.
6. The unlocking button (7) for removing the mixing container (8) is located on the hinging side of the cover near the casing (1).
7. Press the unlocking button and remove the mixing container.
8. Pull the chrome-plated drive shaft of the stirring mechanism (6) outward and remove it from the mixing container.
9. Now carefully clean all the components that come into contact with the dough, either by hand or in the dishwasher (*please read the instructions on the first page).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. First check to ensure that the pasta machine is not connected to the mains.
2. Place the stirring mechanism (6) in the mixing container (8) with the largest opening facing the front of the mixing container.
3. Place the stirring mechanism (6) in such a manner that the openings in the shaft of the stirring mechanism coincide with the openings in the container.
4. Insert the chrome-plated drive shafts with the groove in the topmost drive opening of the motor casing (1).
5. Press the unlocking button (7) on the motor casing downwards and push the mixing container (8) together with the stirring mechanism over the chrome-plated drive shaft into the motor casing. It may be necessary to turn the stirring mechanism (6) to some extent, so that everything falls properly in place. Now unscrew the unlocking button (7) and check whether the locking has taken place properly by carefully pulling the mixing container.
6. Push the closing slide (3) in the groove of the casing (on/off switch (2)) fully into the mixing position. This is the position in which the closing slide is pushed as far as possible into the casing.
7. Push the dough transport coil (10) into the extrusion chamber (9) until it is in the hexagonal opening of the motor casing (1). By carefully rotating the dough transport coil, it will come to rest in the proper place, so that it will not project outside the threaded part of the extrusion chamber.
8. Select the desired pasta-shaping attachment and place it in the extrusion chamber (9), so that the

three projections of the extrusion chamber fit into the three grooves of the pasta-shaping attachment.
9. Hold the pasta-shaping attachment in place with a finger and push the sealing washer (11) over the screw of the extrusion chamber (9) with simultaneous rotation in the clockwise direction. Only tighten the sealing washer by hand. For this, use the ring spanner, otherwise there is a risk of stripping the thread of the screw.
10. Now place the cover (5) on the mixing container (8). The installation is now complete.

PREPARATION OF PASTA

BASIC PASTA RECIPE (WITH EGGS)

Ingrediënt:
- 500 gr flour type “45” (available in all supermarkets, regular flour)
- 3 Jumbo eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water
- Measure exactly with a scoop; **NB 1 tl=5ml**

NOTE: If you use other flour, the amount of liquid (eggs, oil, water) can be different. Under recipes you will find some recipes with different types of flour.

Preparation:
1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **4-5 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the outlet of the pasta-shaping attachment.
12. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
13. You can cook the pasta immediately (it doesn’t need to dry).

ATTENTION:
- If you hear a loud sound indicating ‘overload’, immediately switch off the appliance and look up the ‘Troubleshooting’ section of this manual.
- The product have a security function. If you open the lid the machine will switch off automatic.
- In below pictures you can see the right consistency of the dough.





Too wet; add some flour too dry; add some water correct!

TROUBLESHOOTING

- If the pasta is extruded more slowly, in spite of there being a sufficient amount of dough in the mixing container, it may be that the dough has hardened around the opening of the closing slide. In such case, push the slide into the mixing position and pull it back again.

- While making the pasta, you may have to switch off the appliance and remove the hardened dough out of the stirring mechanism and the corners of the mixing container before you can start the appliance again.

- If the appliance makes tapping sounds or if you think that the motor sounds as if it is overloaded, switch off the appliance and close the closing slide. Then remove the locking washer, the pasta attachment and the dough from the extrusion chamber. Add a little liquid, allow the dough to be kneaded for a few minutes and again commence preparing pasta.

- Excessively dry dough may generate such high pressure that the motor may fail and the appliance will suffer heavy damage and come to a stop. Your pasta machine is equipped with an anti-slip coupling that will protect the motor. In such case, you will hear a loud ‘plopping’ sound, and you will hear the motor run more slowly. For this reason, you should always ensure that the dough is wet enough.

- Please note: If excessively dry flour finds its way into the extrusion chamber, you should immediately place the closing slide in the mixing position by pushing it sufficiently inward. You should thereafter remove all the hardened flour from the locking washer, pasta attachment, dough transport coil and extrusion chamber. After reassembling the equipment, you may continue making pasta.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Disconnect the appliance from the mains network by pulling out the plug.
2. Remove the sealing washer (11) and the pasta-shaping attachment.
3. Remove all the remaining dough from the extrusion chamber (9) and pull out the dough transport coil (10).
4. Remove the dough from the pasta-shaping attachment using the cleaning attachment or with a toothpick.

   Attention: First allow the dough to dry before removing it. The work will be easier if you place the attachment in the deep freezer to freeze the remaining dough before you start removing the dough.

5. Open the cover (5) of the mixing container (8) and allow the remaining dough to dry for a couple of hours, if necessary, overnight.
6. After the dough is fully dry, you may brush out the appliance.
7. Dismantle the pasta machine in accordance with the dismantling instructions.
8. Place the attachments into the dishwasher (*please read the instructions on the first page) or wash them by hand in hot water using a washing solution.

   ATTENTION: Never immerse the motor casing (1) in water.

9. Wipe down the motor casing only with a slightly moist piece of cloth.
10. Carefully dry all the components and again switch on the appliance according to the installation instructions.

ATTENTION

- Do not install the machine in wet locations or where there is exposure to steam.
- Never immerse the motor casing of the mains cable into the water.
- If there are children present at the workplace, the supervision of adults is necessary.
- Always remove the plug from the socket outlet during cleaning, dismantling or installing appliance components, or if the pasta machine is not in use.
- Do not let the power cable touch hot surfaces.
- Only use the pasta machine when the cover is closed.
- First switch off the equipment and wait until the dough mixture has stopped before you remove the cover.
- Never touch moving parts.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the power cable is damaged. Send it to our Service department to reduce risks. With this type of appliance, a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Only use original components and accessories.
- Never use the pasta machine outdoors.
- The pasta machine is intended for home use and not for professional use.

CE

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are colored in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

RECIPES
For the recipes described below, you will need oil. You may use either olive oil or vegetable oil. We recommend olive oil due to its authentic taste.

The cooking time of dried fresh pasta may vary between 3 and 4 minutes, depending on the thickness. Always make sure to cook your pasta in plenty of boiling water, together with some salt. As a rule of thumb, use approximately 1 liter of water per 100 g pasta for cooking and add a full teaspoon of salt to the cooking water.

BASIC PASTA RECIPE WITH DIFFERENT TYPES OF FLOUR

Flour type “45” (available in every supermarket)

Ingrediënt:
- 500 gr flour type “45”
- 3 Jumbo eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

Preparation:
1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **4-5 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn’t need to dry).

Flour type “00” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:
- 500 gr flour type “00”
- 3 Jumbo eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 60 ml water

Preparation:
1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.

7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **4-5 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type "Semola fine" (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr flour type "Semola fine"
- 3 Jumbo eggs (225 gr in egg-shell, check carefully)
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions in point 8 and 9.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add water.
8. Run the motor for around **2-3 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the
12. outlet of the pasta-shaping attachment.
13. Within 10 minutes you will have 500 gr. Fresh pasta.
14. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

PASTA VARIATIONS

Pasta verde (with spinach)

Pasta verde is made with spinach to turn it green. Together with the eggs, add a small amount (± 25 g) of cooked, well squeezed, finely chopped spinach.

Black pasta

This variety is made with squid ink. Add one teaspoonful of squid ink per 100 g flour / 1 egg and mix it with the eggs.

Red pasta

Red pasta is made with beetroot juice (beetroot cooking water). Add the water (± 25 g), together with the eggs, to the flour.

Pasta with ground meat and vegetables – number of persons: 5

Ingredients:
- 500 g pasta
- 500 g ground beef
- 3 pepper halves (green, yellow, and red)
- 250 g champignon mushrooms
- 2 large onions
- 3 cloves of garlic
- 1 can of whole peeled tomatoes
- 1 small tin of tomato purée
- 10 green olives
- 5 bouillon cubes
- 2 bay leaves
- 2 tablespoonfuls of paprika powder
- 3 tablespoonfuls of Italian spices
- 2 tablespoonfuls of green pesto
- Pepper/ salt

Preparation:
Cook the pasta "al dente" in slightly salted water. In the meantime, fry and crush the hamburger meat together with pepper and salt. Add the finely chopped onion and garlic and fry it all together briefly; then crumble the bouillon cubes and add the bay leaves, the paprika powder, the Italian spices, and the pesto.

Add the cut-up paprika, the sliced-up champignon mushrooms, and the peeled tomatoes (chopped), as well as the olives and the tomato purée. Drain the pasta and mix it with the vegetable/hamburger mix.

Creamy pasta with salmon – Number of persons: 4

Ingredients:
- 4 to 6 ripe tomatoes
- 1 pot of ricotta/mascarpone
- 500g pasta (such as tagliatelle or fetuccine)
- 400g smoked salmon
- seasoning (pepper, salt, basil)

Preparation:
Cook the pasta "al dente". In the meantime, cut up the tomatoes into little cubes and fry them briefly in olive oil. While you are doing this, shred the salmon and mix it with the tomatoes. Fry briefly; then add the ricotta or mascarpone while stirring. Season with pepper and salt (to taste) and allow the sauce to cook for a little while longer. If it gets too thick, you can always add some light cream or milk. Serve together with the pasta, possibly also with fresh herbs, such as basil. Peppers or zucchinis etc. may be used instead of tomatoes.

Pasta with king prawns, garlic, tomato and arugula – Number of persons: 1

Ingredients:
- 4 king prawns, peeled and cleaned
- approx. 125 g spaghetti
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 3 to 4 sun-dried tomatoes in oil
- 25 g arugula, very coarsely chopped
- pepper
- salt

- freshly grated Parmesan cheese

Preparation:
Cook the pasta “al dente”. Heat up some olive oil in a wok; as soon as it is hot, add the king prawns and salt and pepper to taste. As soon as one side is done, turn over the prawns and add the garlic and the tomato; fry the mixture until the prawns are done. Pepper and salt to taste and then add the pasta; mix well. You may wish to add some extra virgin olive oil. Now add the arugula; it may either be mixed in or placed on top. Parmesan cheese may be sprinkled on top when serving the meal.

Pasta with herb cheese and bacon – number of persons: 3

Ingredients:
- 400 g pasta according to choice (not the long varieties, though)
- Herb cheese with garlic
- 250 g bacon bits
- cream herb/seasoning mixture with chives, basil, parsley (+/- 20 g) paprika powder
- Parmesan cheese
- pepper
- salt

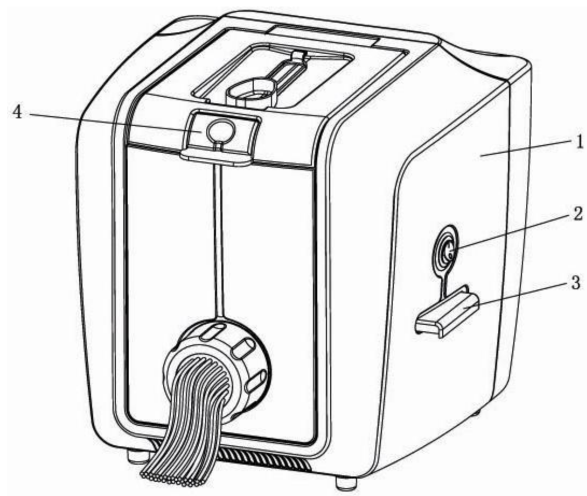
Preparation:
Cook the pasta, fry the bacon bits until crisp, and add the cream. Heat up the mixture and add the herb cheese (2 to 3 tablespoonfuls, to taste). Also add a very small amount of Parmesan cheese. Bring the mixture to the boil (slightly) and sprinkle a small amount of paprika powder on top. If the sauce is too thick, add a small amount of milk. Do not forget to add salt and pepper to taste. Take the pan off the stove and douse the pasta with the sauce. Stir briefly and sprinkle the herbs on top of it. You may add some riccota to enhance the flavor and get a creamy sauce. Instead of the herb / seasoning mixture, you may also add 1/3 of a bouillon cube.

(FR) Trebs Comfortcook; Machine à pâtes entièrement automatique

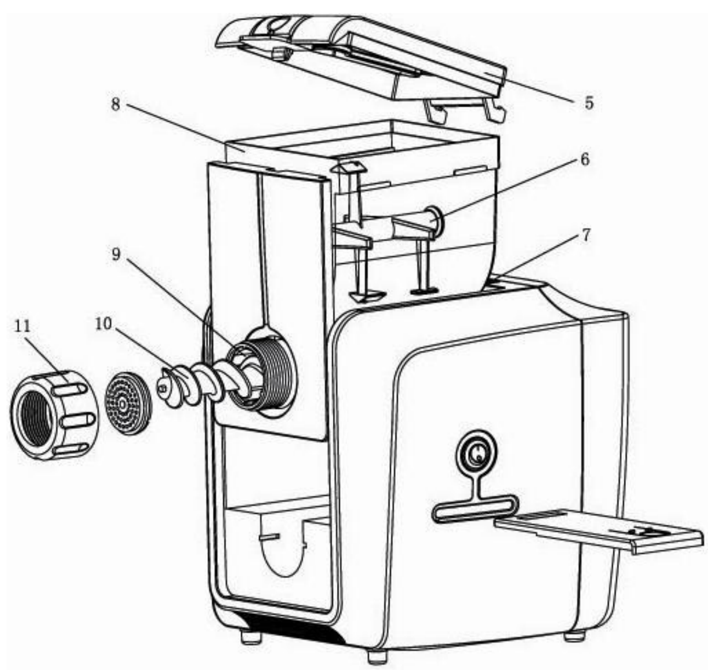
Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle de l'appareil (230 volts).
La Comfortcook machine à pâtes entièrement automatique est une superbe machine à faire les pâtes fraîches, entièrement automatique, pour faire ses pâtes soi-même. Le moteur puissant permet d'obtenir les plus belles pâtes fraîches en un tour de main. Pourvue de dix accessoires différents permettant de produire toutes sortes de pâtes fraîches. La machine à pâtes fraîches se nettoie en outre très facilement.
*Nous déconseillons toutefois d'utiliser le lave-vaisselle pour laver le récipient de pétrissage, car la façade de ce dernier pourrait perdre sa couleur. Nous conseillons de laver le récipient de pétrissage à la main et d'utiliser un détergent doux.

Descriptif de la machine à pâtes fraîches

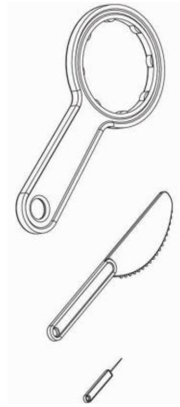
1. Corps de l'appareil / bloc-moteur
2. Interrupteur Marche/Arrêt
3. Glissière
4. Bouton de déblocage du couvercle



5. Couvercle
6. Mécanisme rotatif
7. Bouton de déblocage du récipient pétrisseur
8. Récipient pétrisseur
9. Chambre de compression
10.Spirale de transport de la pâte
11. Rondelle de blocage



Lorsque vous déballez l'appareil pour la première fois, vous devez trouvez les accessoires ci-dessous :
- doseur pour mesurer les ingrédients secs
- n couteau en plastique qui sert également de grattoir
- un ustensile de nettoyage
- dix accessoires pour des formes de pâtes différentes





Votre machine à pâtes est entièrement assemblée d'usine. Lors du démontage et de l'assemblage veillez à respecter les points suivants.

INSTRUCTIONS POUR LE DÉMONTAGE
1. Assurez-vous que la machine est débranchée.
2. Retirez la rondelle de blocage (11) ainsi que l'accessoire en place. Utilisez si nécessaire la clé à cet effet.
3. Retirez avec précaution la spirale de transport de la pâte (10). Si après l'emploi la spirale est toute enduite de pâte qui attache, démontez-la d'abord en suivant les instructions suivantes. Détachez la spirale en tapotant délicatement sur l'axe et la sortir ensuite de son axe.
4. Sortez entièrement la glissière (3) de l'appareil en la tirant tout en appuyant délicatement sur le bouton de blocage qui se trouve au-dessus.
5. Enfoncez le bouton de déblocage du couvercle (4) qui se trouve à l'avant du couvercle (5) sur le récipient pétrisseur (8) en tirant celui-ci délicatement en avant et soulevez le couvercle.
6. Le bouton de déblocage du récipient pétrisseur (7) qui permet de sortir le récipient pétrisseur (8) se trouve du côté des charnières du couvercle, sur le corps de l'appareil (1).
7. Appuyez sur le bouton de déblocage et sortez le récipient pétrisseur.
8. Tirez l'axe d'entraînement chromé du mécanisme rotatif (6) vers l'extérieur et sortez-le du récipient pétrisseur.
9. Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui sont en contact avec la pâte, à la main ou au lave-vaisselle*.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE
1. Assurez-vous d'abord que la machine est débranchée.
2. Placez le mécanisme rotatif (6) dans le récipient pétrisseur (8) avec la plus grande ouverture vers l'avant du récipient pétrisseur.
3. Positionnez le mécanisme rotatif (6) de façon à ce que les ouvertures de l'axe du mécanisme s'adaptent dans les ouvertures du récipient pétrisseur.
4. Enfoncez les axes d'entraînement chromés en mettant l'encoche dans l'ouverture supérieure du bloc-moteur (1).
5. Appuyez sur le bouton de déblocage (7) du bloc-moteur et faites glisser le récipient pétrisseur (8) ainsi que le mécanisme rotatif par dessus l'axe d'entraînement chromé dans le bloc-moteur. Il peut être nécessaire de tourner un peu le mécanisme rotatif (6) de façon à ce que tout se mette bien en place. Relâchez ensuite le bouton de déblocage (7) et vérifiez que le récipient pétrisseur est bien fixé en tirant légèrement dessus.
6. Insérez la glissière (3) entièrement dans la fente (située sous l'interrupteur général (2)) en position de mélange. C'est la position dans laquelle la glissière est enfoncée le plus loin possible dans le boîtier.
7. Glissez la spirale de transport de la pâte (10) dans la chambre de compression (9) jusqu'à ce qu'elle

s’emboîte dans l’ouverture hexagonale du bloc-moteur (1). Faites légèrement tourner la spirale de transport de la pâte de façon à ce qu’elle se mette bien en place c’est à dire qu’elle ne dépasse pas du pas de vis de la chambre de compression.
8. Choisissez un accessoire pour pâtes (F) et le monter sur la chambre de compression (9) de façon à ce que les trois parties en saillie de la chambre de compression s’adaptent dans les trois rainures de l’accessoire pour pâtes.
9. Tenez l’accessoire (F) en le maintenant en position avec un doigt et faites glisser la bague de blocage (11) sur la vis de la chambre de compression (9) tout en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d’une montre. Serrez la bague de blocage seulement à la main. N’utilisez pas la clé (C) car cela risquerait d’endommager le pas de vis.
10. Remettez le couvercle (5) sur le récipient pétrisseur (8). L’appareil est assemblé.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Recette de base pour pates fraiches
Ingrédients :
- 500 gr. vraie farine (type « 45 ») (en verte dans les supermarché)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l’eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :
1. Sélectionnez l’accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l’accessoire dans un petit récipient contenant de l’eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d’huile d’olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l’accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l’appareil.**
4. Installez à présent l’accessoire comme indiqué aux points 8 et 9 des instructions d’assemblage. Vérifiez que l’accessoire est fixé correctement et solidement.
5. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
6. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
7. Additionner le sel et l'eau.
8. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l’état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu’elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l’appareil en marche pendant une minute.
9. Eteignez l’appareil et contrôlez l’état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c’est qu’elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l’appareil encore une minute.
10. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu’au déclic. Vous ouvrez ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d’ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l’impression que la machine est “surchargée”. éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre “Pannes” de ce mode d’emploi.

11. Dès qu’un morceau d’environ 3 cm de pâte est expulsé de l’accessoire pour pâtes, coupez-le à l’aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
12. Poursuivez l’opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu’elle sort de l’accessoire.
13. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu’à la position de mélange. Puis ressortez-la jusqu’au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
14. Il peut être souhaitable d’arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit

agglutinée dans l’ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu’à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Le temps de cuisson de pâtes séchées peut varier de 2 à 5 minutes selon l'épaisseur.
Cuisez toujours les pâtes dans de l'eau salée portée à ébullition. On conseille 1 litre d'eau et une petite cuillère de sel remplie pour 100 g de pâtes.

Important :


Trop humide; additionner farine


Trop sec ; additionner d’eau


Correct!

QUE FAIRE EN CAS DE PANNES ?

- Si la pâte sort plus lentement de la machine alors qu’il reste suffisamment de pâte dans le récipient pétrisseur, il se peut qu’il y ait de la pâte accrochée sur l’ouverture de la glissière. Dans ce cas, poussez la glissière à fond en position de mélange puis retirez-la.
- Au cours du processus de fabrication de la pâte, il se peut que vous deviez éteindre la machine pour enlever les restes de pâte qui attachent au mécanisme rotatif et aux parois du récipient pétrisseur avant de la rallumer pour pouvoir continuer l’opération.
- Si la machine émet des bruits bizarres ou si vous avez l’impression que le moteur surchauffe, éteignez la machine et fermez la glissière. Retirez ensuite la bague de blocage, l’accessoire et la pâte de la chambre de décompression. Ajoutez un peu de liquide, laissez la pâte pétrir quelques minutes et recommencez le processus de fabrication des pâtes.
- Si la pâte est trop sèche, la pression devient trop forte pour le moteur qui surchauffe et s’arrête. Votre machine à pâtes fraîches est équipée d’un accouplement antidérapant qui protège le moteur. Dans ce cas, le moteur émet un « plouf » caractéristique et vous l’entendez nettement ralentir. Veillez donc à ce que la pâte soit toujours suffisamment humide.
- Attention : Si malencontreusement de la farine sèche pénétrait dans la chambre de compression, mettez immédiatement la glissière en position de mélange en l’enfonçant à fond. Enlevez ensuite toute la pâte qui a attaché à la rondelle de blocage, l’accessoire pour pâtes, la spirale de transport et la chambre de compression. Remontez ensuite la machine et vous pourrez continuer la fabrication des pâtes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

1. Débrancher la fiche de la prise de courant.
2. Retirer la rondelle de blocage (11) et l’accessoire pour pâtes.
3. Eliminer tous les restants de pâte de la chambre de compression (9) et sortir la spirale de transport de la pâte (10).
4. Enlever la pâte collée sur l’accessoire en utilisant l’ustensile de nettoyage ou un bâtonnet dentaire. Attention : Laisser sécher la pâte avant de l’enlever. Il sera plus facile d’enlever les restants de pâte si vous mettez l’accessoire quelque temps au congélateur ; les restants de pâte gelés s’enlèveront alors plus facilement.

5. Ouvrir le couvercle (5) du récipient pétrisseur (8) et laisser sécher les restants de pâte quelques heures, ou toute la nuit si nécessaire.
6. Lorsque la pâte a complètement séché, il n'y a plus qu'à l'enlever en la brossant.
7. Démonter la machine à pâtes fraîches conformément aux instructions.
8. Laver les accessoires au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle.
   ATTENTION : Ne jamais plonger le bloc-moteur (1) dans l'eau.
9. Essuyer uniquement le bloc-moteur avec un chiffon légèrement humide.
10. Sécher soigneusement toutes les pièces et réassembler la machine conformément aux instructions.

CONSEILS

- Ne pas placer la machine à pâtes fraîches dans des endroits humides ou ayant une forte concentration de vapeur d'eau.
- Ne jamais plonger le bloc-moteur ni le cordon électrique dans l'eau.
- La surveillance par des adultes est indispensable en présence d'enfants.
- Toujours débrancher la fiche de la prise de courant lors du nettoyage, démontage ou assemblage de la machine ou lorsque la machine n'est pas utilisée.
- Ne pas mettre le cordon d'alimentation électrique en contact avec des surfaces très chaudes.
- Utiliser uniquement la machine à pâtes fraîches avec le couvercle fermé.
- Débrancher la machine et attendre que le récipient pétrisseur ne tourne plus pour ouvrir le couvercle.
- Ne jamais toucher des pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son cordon est endommagé. Le renvoyer à notre service après-vente pour éviter de l'endommager davantage. Sur ce type d'appareil, un cordon endommagé peut uniquement être remplacé par notre service après-vente à l'aide d'outils spéciaux.
- Utiliser uniquement les pièces et accessoires d'origine.
- Ne jamais utiliser la machine à pâtes fraîches en plein air.
- Cette machine à pâtes fraîches est prévue pour un usage domestique et donc pas pour un usage professionnel.

CE

RECETTES
Pour réaliser les recettes ci-dessous, vous avez besoin d'huile. Vous pouvez prendre de l'huile d'olive ou une autre huile végétale. Nous conseillons l'huile d'olive pour sa saveur authentique.

Recette de base pour différents types de farine

Farine type « 45 » (en verte dans les supermarché)

Ingrédients :
- 500 gr. vraie farine (type « 45 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :
1. Sélectionnez l'accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
4. Installez à présent l'accessoire comme indiqué aux points 8 et 9 des instructions d'assemblage.
5. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
6. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
7. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
8. Additionner le sel et l'eau.
9. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu'elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l'appareil en marche pendant une minute.
10. Eteignez l'appareil et contrôlez l'état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c'est qu'elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l'appareil encore une minute.
11. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu'au déclic. Vous ouvrez
12. ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d'ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

    ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l'impression que la machine est "surchargée". éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre "Pannes" de ce mode d'emploi.

13. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
14. Poursuivez l'opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu'elle sort de l'accessoire.
15. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu'à la
16. position de mélange. Puis ressortez-la jusqu'au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
17. Il peut être souhaitable d'arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit agglutinée dans l'ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu'à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Farine type « 00 » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :
- 500 gr. vraie farine (type « 00 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 60 ml de l’eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :
1. Sélectionnez l’accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l’accessoire dans un petit récipient contenant de l’eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d’huile d’olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l’accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l’appareil.**
4. Installez à présent l’accessoire comme indiqué aux points 8 et 9 des instructions d’assemblage.
5. Vérifiez que l’accessoire est fixé correctement et solidement.
6. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
7. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
8. Additionner le sel et l'eau.
9. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l’état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu’elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l’appareil en marche pendant une minute.
10. Eteignez l’appareil et contrôlez l’état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c’est qu’elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l’appareil encore une minute.
11. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu’au déclic. Vous ouvrez
12. ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d’ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

    ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l’impression que la machine est “surchargée”. éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre “Pannes” de ce mode d’emploi.

13. Dès qu’un morceau d’environ 3 cm de pâte est expulsé de l’accessoire pour pâtes, coupez-le à l’aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
14. Poursuivez l’opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu’elle sort de l’accessoire.
15. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu’à la
16. position de mélange. Puis ressortez-la jusqu’au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
17. Il peut être souhaitable d’arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit agglutinée dans l’ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu’à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Farine type « Semola fine » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :
- 500 gr. vraie farine (type « Semola »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 40 ml de l’eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Sélectionnez l'accessoire correspondant au type de pâtes que vous souhaitez.
2. Trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
3. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
4. Installez à présent l'accessoire comme indiqué aux points 8 et 9 des instructions d'assemblage.
5. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
6. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
7. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
8. Additionner l'eau.
9. Faites tourner le moteur pendant **2 à 3 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte. La pâte est correcte lorsqu'elle forme des petits grumeaux de la taille de noisettes. Vous devez pouvoir former des petites boulettes de pâte avec les doigts. Si la pâte est trop granuleuse, elle ressemble à du sable ou de la maïzena. Rallumez alors le moteur et ajoutez la moitié du liquide que vous avez conservé et remettez l'appareil en marche pendant une minute.
10. Eteignez l'appareil et contrôlez l'état de la pâte. Si la pâte forme des grumeaux plus gros et colle aux doigts, c'est qu'elle est trop humide. Ajoutez une cuillérée à café de farine et faites tourner l'appareil encore une minute.
11. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu'au déclic. Vous ouvrez
12. ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d'ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.

13. ATTENTION : Si le bruit vous paraît anormalement fort et donne l'impression que la machine est "surchargée". éteignez immédiatement la machine et consultez le chapitre "Pannes" de ce mode d'emploi.

14. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.
15. Poursuivez l'opération et coupez la pâte à la longueur désirée aussitôt qu'elle sort de l'accessoire.
16. Si vous constatez que la pâte sort plus lentement de la machine, poussez la glissière à fond jusqu'à la
17. position de mélange. Puis ressortez-la jusqu'au déclic et poursuivez normalement le processus de fabrication de la pâte.
18. Il peut être souhaitable d'arrêter la machine pour enlever la pâte qui reste collée dans les coins du récipient pétrisseur (8) ou sur le mécanisme rotatif (6). Il se peut également que de la pâte se soit agglutinée dans l'ouverture du compartiment de compression (9). Utilisez alors le couteau en plastique comme grattoir et rallumez la machine jusqu'à ce que les restes de pâte soient complètement éliminés.

Recette pâtes colorées

Pâtes vertes (aux épinards)
Les pâtes vertes deviennent vertes par l'ajout d'épinards. Ajoutez avec les oeufs un peu (± 25 g) d'épinards hachés fins, cuits et bien pressés.

Pâtes noires
Leur couleur est due à l'encre de seiche. Pour 100 g de farine / 1 oeuf, incorporer une cuillère à café d'encre de sèche aux oeufs.

Pâtes rouges
Pour les colorer, on utilise le jus de cuisson de betteraves rouges. Incorporer le jus (± 25 g) avec les oeufs à la farine.

Pâtes à la viande hachée et aux légumes – Nombre de personnes : 5

Ingrédients :
- 500 g de pâte
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 3 demi-poivrons (vert, jaune et rouge)
- 250 g de champignons
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 10 olives vertes
- 5 cubes de bouillon
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 3 cuillères à soupe d'épices italiennes
- 2 cuillères à soupe de pesto vert
- Poivre/ sel

Préparation :
Cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée ; pendant ce temps, cuire la viande de boeuf hachée avec poivre et sel, ajouter le petit oignon et l'ail finement hachés, laisser frire puis ajouter les cubes de bouillon émiettés, les feuilles de laurier, le paprika, les épices italiennes et le pesto.

Ajouter le poivron coupé en petits blocs, les champignons coupés en tranches ainsi que les tomates pelées finement découpées, les olives et le concentré de tomates. Egoutter les pâtes et y ajouter le mélange légumes-viande hachée.

Pâtes onctueuses au saumon – Nombre de personnes : 4

Ingrédients :
- 4 à 6 tomates bien mûres
- 1 petit pot de ricotta/mascarpone
- 500 g de pâtes (ex. tagliatelle ou fettuccini)
- 400 g de saumon fumé
- épices (poivre, sel, basilic)

Préparation :
Cuire les pâtes al dente, pendant ce temps, découper les tomates en petits blocs et laisser revenir dans l'huile d'olive. Entre-temps, vous avez déjà découpé le saumon en petits morceaux et l'avez incorporé aux tomates. Faire cuire très brièvement et ajouter – tout en mélangeant – la ricotta ou le mascarpone. Ajouter poivre et sel (selon votre goût) et laisser mijoter la sauce un instant, si elle est trop épaisse, ajouter un peu de crème légère ou de lait. Servir avec les pâtes et, éventuellement, des épices fraîches comme du basilic. Vous pouvez également remplacer les tomates par des poivrons, des courgettes, etc.

Pâtes avec gambas, ail, tomate et roquette – Nombre de personnes : 1

Ingrédients :
- 4 gambas, pelées et nettoyées
- env. 125 g de spaghetti
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3-4 tomates séchées au soleil, à l'huile
- 25 g de roquette, grossièrement découpée
- Poivre/ sel
- parmesan frais râpé

Préparation :
Cuire les pâtes al dente. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok et, lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les gamba et les épices avec poivre et sel. Lorsqu'une face est à point, retourner et ajouter ail et tomates, cuire jusqu'à ce que les gambas soient à point. Assaisonner avec poivre et sel et ajouter les pâtes, bien mélanger et ajouter éventuellement encore un peu d'huile d'olive extra vierge. Ajouter la roquette, la poser sur le plat ou mélanger. Ajouter éventuellement le parmesan à table.

Pâtes au fromage aux fines herbes et lardons – Nombre de personnes : 3

Ingrédients :
- 400 g de pâtes au choix (mais pas de longues pâtes)
- fromage à l'ail
- 250 g de lardons
- crème avec mélange de fines herbes se composant de ciboulette, basilic, persil (+/- 20 g), paprika
- parmesan
- poivre/ sel

Préparation :
Cuire les pâtes, cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et ajouter la crème. Laisser chauffer le tout et ajouter le fromage aux fines herbes (une cuillère à soupe ou 2-3, selon le goût), ainsi qu'un petit peu de parmesan. Amener le tout légèrement à ébullition et répandre un petit peu de paprika. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de lait. Ne pas oublier d'ajouter du poivre et du sel selon votre goût. Retirer la poêle du feu et recouvrir les pâtes de sauce, mélanger le tout et ajouter les épices. Vous pouvez également ajouter un peu de ricotta pour un goût plus entier et une sauce crémeuse. Vous pouvez remplacer le mélange de fines herbes par 1/3 de cube de bouillon.

(DE) Trebs Comfortcook; Vollautomatische Pastamaschine

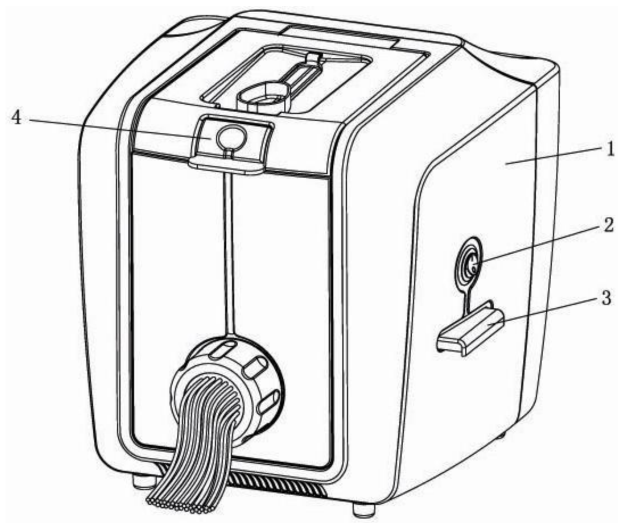
Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Prüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Geräts entspricht (230 Volt).

Die Trebs Comfortcook Pastamachine ist eine formschöne, vollautomatische Pastamaschine für hausgemachte Pasta. Der leistungsstarke Motor sorgt im Handumdrehen für hervorragende Pasta. Mit 10 verschiedenen Einsätzen für die Herstellung diverser Pastasorten. Das Gerät lässt sich außerdem einfach reinigen. Die meisten Bauteile der Trebs Comfortcook Pasta Machine sind spülmaschinenfest.

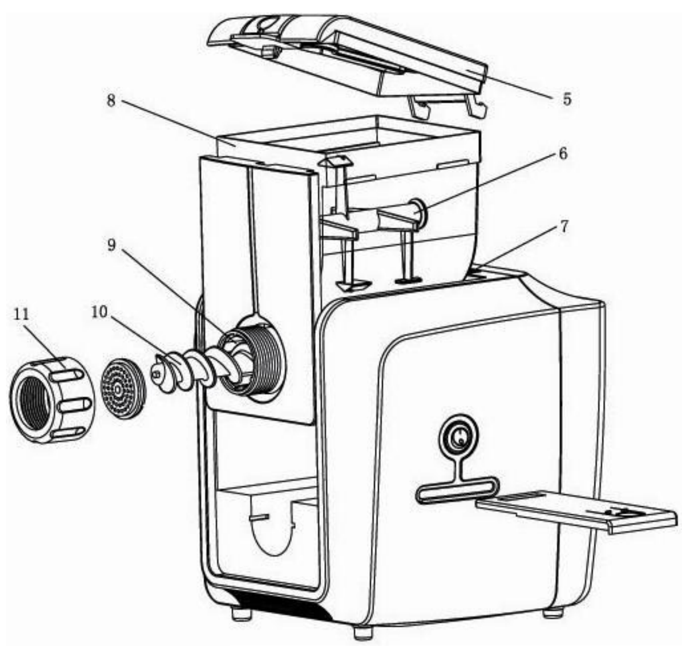
*Wir empfehlen jedoch nicht, den Mixbehälter im Geschirrspüler abzuwaschen, da sich die Front des Mixbehälters verfärben kann. Wir empfehlen, den Mixbehälter mit der Hand und einem milden Geschirrspülmittel abzuwaschen.

Beschreibung Pastamaschine

1. Gehäuse/Motorgehäuse
2. Ein-Aus-Schalter
3. Verschlussschieber
4. Freigabetaste Deckel

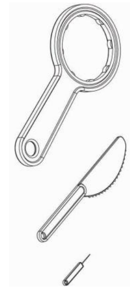


5. Deckel
6. Rührwerk
7. Freigabetaste Mixbehälter
8. Mixbehälter
9. Druckbehälters
10. Teigtransportspirale
11. Verschlussring



Beim Auspacken des Gerätes müssen außerdem folgende Zubehörteile vorhanden sein:

- ein Ringschlüssel
- ein Kunststoffmesser, das auch als Schaber verwendet
- Reinigungsstift
- zehn verschiedenen Pastavorsätze





Die Pastamaschine kommt vollständig zusammengesetzt vom Hersteller. Bitte nachfolgende Anleitungen für die Montage und Demontage des Geräts beachten.

DEMONTAGEANLEITUNG

1. Überprüfen, ob die Pastamaschine nicht am Netz angeschlossen ist.
2. Den Verschlussring (11) gemeinsam mit dem Pastavorsatz entfernen. Wenn nötig, den Ringschlüssel zu Hilfe nehmen.
3. Die Teigtransportspirale (10) vorsichtig entfernen. Sollte die Spirale am rückwärtigen Ende durch Teig verklebt sein, dann wie folgt vorgehen. Die Spirale durch leichtes Klopfen auf das Achsenende lockern und dann herausnehmen.
4. Den Verschlussschieber (3) aus dem Gehäuse herausziehen, durch leicht auf die Freigabetaste oben auf dem Verschlussschieber zu drücken.
5. Die Freigabetaste Deckel (4) an der Vorderseite des Mixbehälterdeckels (5) mit leichtem Zug nach vorn und unten drücken und den Deckel abnehmen.
6. An der Scharnierseite des Deckels beim Motorgehäuse (1) befindet sich die Freigabetaste Mixbehälter (7) zur Herausnahme des Mixbehälters (8).
7. Auf die Freigabetaste drücken und den Mixbehälter herausnehmen.
8. Die verchromte Antriebsachse des Rührwerks (6) herausziehen und aus dem Mixbehälter entfernen.
9. Alle mit Teig in Berührung gekommenen Teile sorgfältig mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen (*Wir empfehlen jedoch nicht, den Mixbehälter im Geschirrspüler abzuwaschen, da sich die Front des Mixbehälters verfärben kann. Wir empfehlen, den Mixbehälter mit der Hand und einem milden Geschirrspülmittel abzuwaschen).

MONTAGEANLEITUNG

1. Überprüfen, ob die Pastamaschine nicht am Netz angeschlossen ist.
2. Das Rührwerk (6) im Mixbehälter (8) mit der größten Öffnung zur Vorderseite des Mixbehälter hin anbringen.
3. Das Rührwerk (6) so anbringen, dass die Öffnungen in der Achse des Rührwerks an den Öffnungen des Mixbehälters anliegen.
4. Die verchromte Antriebsachse mit der Einkerbung in die oberste Antriebsöffnung des Motorgehäuses (1) stecken.
5. Die Freigabetaste (7) am Motorgehäuse nach unten drücken und den Mixbehälter (8) zusammen mit dem Rührwerk über die verchromte Antriebsachse ins Motorgehäuse schieben. Das Rührwerke (6) kann eventuell etwas gedreht werden, um die korrekte Position zu erreichen. Anschließend die Freigabetaste (7) loslassen und durch leichtes Ziehen am Mixbehälter überprüfen, ob die Verriegelung ordnungsgemäß eingerastet ist.
6. Den Verschlussschieber (3) in den Schlitz am Motorgehäuse (unter dem Ein-Aus-Schalter (2)) vollständig in den Mixstand schieben. Das ist der Stand, in dem der Verschlussschieber so weit wie möglich in das Gehäuse geschoben wird.
7. Die Teigtransportspirale (10) im Druckbehälter (9) bis zum Anschlag in die sechskantige Öffnung des Motorgehäuses (1) schieben. Durch ein vorsichtiges Drehen der Teigtransportspirale wird die korrekte Position erreicht und ragt die Spirale nicht über das Gewindeteil des Druckbehälters hinaus.
8. Den gewünschten Pastavorsatz wählen und so auf dem Druckbehälter (9) anbringen, dass die drei

Nasen des Druckbehälters in die drei Einkerbungen des Pastavorsatzes passen.
9. Den Pastavorsatz mit einem Finger in der richtigen Position halten und bei gleichzeitigem Drehen im Uhrzeigersinn den Verschlussring (11) über das Gewinde des Druckbehälters (9) stülpen. Den Verschlussring mit der Hand festdrehen. Nicht den Ringschlüssel benutzen, da dabei die Gefahr des Überdrehens besteht.
10. Zum Schluss den Deckel (5) auf den Mixbehälter (8) legen und die Montage ist fertig.

ZUBEREITUNG VON PASTA

Pasta Basisrezept

Zutaten:
- 500 gr. Weizenmehl (Type "45") (erhältlich in jedem Supermarkt)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

NB. Dieses Rezept entspricht genau der Menge an Feuchtigkeit für „Normal" Weizenmehl. Andere Mehl Arten brauchen vielleicht etwas mehr oder weniger Wasser. Beim „Rezepten" in diesem Anleitung finden Sie Rezepten mit andere Mehl Arten.

Zubereitung:
1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
5. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
6. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
7. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
8. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
9. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
10. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
11. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
12. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
13. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

ACHTUNG:
- Wenn ein „überbelastetes" Geräusch zu hören ist, das Gerät sofort ausschalten und die Störungshinweise in dieser Gebrauchsanleitung lesen.
- Im Den Bilder unten sehen Sie richtige Konsistenz des Teiges.



Zu nass; füg Mehl zu



Zu trocken; füg Wasser zu



Korrekt!

HINWEISE ZUR STÖRUNGSPRÜFUNG

- Wenn sich der Pasta- austritt bei ausreichend Teig im Mixbehälter verlangsamt, kann sich an der Öffnung im Verschlussschieber Teig angesammelt haben. Den Schieber in den Mixstand schieben und wieder zurück ziehen.
- Während der Pasta Herstellung kann es erforderlich sein, das Gerät zur Entfernung von angesammelten Teig im Rührwerk und in den Ecken des Mixbehälters auszuschalten.
- Wenn das Gerät tickende Geräusche macht oder wenn der Motor überbelastet klingt, das Gerät ausschalten und den Verschlussschieber schließen. Den Verschlussring, den Pastavorsatz sowie den Teig aus dem Druckbehälter entfernen. Etwas Flüssigkeit hinzufügen, den Teig einige Minuten kneten lassen und erneut mit der Pastaherstellung beginnen.
- Ist der Teig viel zu trocken, kann ein für den Motor nicht überwindbarer Druck entstehen, der das Gerät zum Stillstand bringt und zu starken Beschädigungen führt. Die Pastamaschine ist mit einer Antislipkupplung ausgestattet, die den Motor schützt. Wenn eine derartige Störung auftritt, ist ein lautes „plumpsendes" Geräusch zu hören und der Motor läuft hörbar langsamer. Deshalb immer dafür sorgen, dass der Teig feucht genug ist.
- Achtung: Wenn versehentlich trockenes Mehl in den Druckbehälter geraten ist, muss der Verschlussschieber sofort in den Mixstand geschoben werden. Das im Verschlussring, im Pastavorsatz, in der Teigtransportspirale und im Druckbehälter versammeltes Mehl entfernen. Das Gerät wieder zusammenbauen und die Pastaherstellung fortsetzen.

ACHTUNG

- Die Pastamaschine nicht an feuchten oder dampfenden Orten aufstellen.
- Nie das Motorgehäuse oder das Netzkabel ins Wasser tauchen.
- Bei Kinder am Arbeitsplatz, ist die Aufsicht von Erwachsenen erforderlich.
- Beim Reinigen, der Montage oder Demontage von Teilen des Gerätes oder bei Nichtbenutzung der Pastamaschine immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Die Pastamaschine nur mit geschlossenem Deckel benutzen.
- Den Deckel erst abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet und das Knetwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Nie drehende Teile berühren.
- Das Gerät nicht mehr verwenden, wenn das Gerät selbst oder das Kabel beschädigt ist. Ein defektes Gerät an unseren Kundendienst schicken, um Risiken zu vermeiden. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesem Gerät ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Nur Originalteile und Originalzubehör benutzen.
- Die Pastamaschine nie im Freien benutzen.
- Die Pastamaschine ist ein Haushaltsgerät und nicht für den professionellen Bedarf gedacht.

HINWEISE ZUR REINIGUNG

1. Den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Verschlussring (11) und Pastavorsatz entfernen.
3. Alle Teigreste aus dem Druckbehälter (9) entfernen und die Teigtransportspirale (10) herausziehen.
4. Den Teig aus dem Pastavorsatz mit dem Reinigungsstift oder mit einem Zahnstocher entfernen.

Achtung: Den Teig zunächst trocknen lassen und ihn erst danach entfernen. Der Vorsatz kann auch ins Tiefkühlfach gelegt werden, so dass die Teigreste einfrieren, erst dann den Teig entfernen.

5. Den Deckel (5) des Mixbehälters (8) öffnen und die Teigreste einige Stunden trocknen lassen, eventuell die ganze Nacht.
6. Der vollständig eingetrocknete Teig lässt sich aus dem Gerät herausbürsten.
7. Die Pastamaschine gemäß der Demontageanleitung auseinandernehmen.
8. Die Pastavorsätze in der Geschirrspülmaschine (*Wir empfehlen jedoch nicht, den Mixbehälter im Geschirrspüler abzuwaschen, da sich die Front des Mixbehälters verfärben kann. Wir empfehlen, den Mixbehälter mit der Hand und einem milden Geschirrspülmittel abzuwaschen) oder mit der Hand in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.

ACHTUNG: Das Motorgehäuse (1) nie in Wasser tauchen.

9. Das Motorgehäuse ausschließlich mit einem leicht feuchtem Tuch abwischen.
10. Alle Teile sorgfältig abtrocknen und das Gerät gemäß der Montageanleitung wieder zusammensetzen.

CE

SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

REZEPTE
Für die nachfolgenden Rezepte wird Olivenöl oder ein anderes Pflanzenöl benötigt. Wir empfehlen Olivenöl wegen des authentischen Geschmacks.

Die Kochzeit für frische Pasta liegt je nach Dicke zwischen 3 und 4 Minuten. Kochen Sie die Pasta immer in reichlich kochendem Wasser mit Salz. Als Richtlinie gelten 100 Gramm Pasta auf 1 Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Salz.

Pasta Basisrezept mit verschiedenen Mehl Arten

Mehl Type „45“ (erhältlich in jedem Supermarkt)

Zutaten:
- 500 gr. Weizenmehl (Type “45”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:
1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der
5. Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
6. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
7. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
8. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
9. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
10. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
11. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
12. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
13. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
14. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Mehl Type „00“ (Deutsch Type 405, erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:
- 500 gr. Hardweizenmehl (Type “00”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 60 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der
5. Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
6. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
7. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
8. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
9. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
10. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
11. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
12. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
13. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
14. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Mehl Type „Semola fine“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft))

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “Semola fine”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der
5. Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
6. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
7. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
8. Fügen Sie das Wasser zu.
9. Den Motor circa **2-3 Minuten** laufen lassen.
10. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
11. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.

12. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
13. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
14. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

Hardweizenmehl Type „Cecco“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft))

Zutaten:
- 500 gr. Hardweizenmehl (Cecco Pastamehl)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:
1. Den Pastavorsatz für die gewünschte Pastasorte wählen.
2. Den Pastavorsatz in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
3. Überprüfen, ob der Verschlussschieber vollständig eingeschoben ist.
4. Jetzt den Pastavorsatz gemäß Punkt 8 und 9 der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der
5. Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
6. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
7. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
8. Fügen Sie das Salz, Öl und Wasser zu.
9. Den Motor circa 4-5 Minuten laufen lassen.
10. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht. Aus dem Teig muss sich mit den Fingern eine kleine Kugel formen lassen. Wenn der Teig zu körnig ist, sieht er wie Sand oder Maismehl aus. Den Motor wieder einschalten, die Hälfte der verbliebenen Flüssigkeit hinzufügen und das Gerät noch eine Minuten arbeiten lassen.
11. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlussschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
12. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
13. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.
14. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie etwa 500g frische Pasta.

PASTA VARIATIONEN

Pasta verde (mit Spinat)
Pasta verde verdankt die grüne Farbe dem Spinat. Zusammen mit den Eiern eine kleine Menge (± 25 Gramm) gekochten, gut ausgepressten, fein gehackten Spinat beigeben.

Schwarze Pasta
Diese Pasta wird mit der Tinte der Sepia hergestellt. Auf je 100 g Mehl / 1 Ei einen Kaffeelöffel Sepiatinte geben; mit den Eiern vermengen.

Rote Pasta
Hierfür verwendet man das Kochwasser von roter Bete. Das Kochwasser (± 25 Gramm) zusammen mit den Eiern dem Mehl beigeben.

REZEPTE

Pasta mit Hackfleisch und Gemüse - Personenzahl: 5

Zutaten:

- 500 Gramm Pasta
- 500 Gramm Rinderhack
- 3 halbe Paprikas (grün, gelb und rot)
- 250 Gramm Champignons
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- 10 grüne Oliven
- 5 Bouillonwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 3 Esslöffel einer italienischen Gewürzmischung
- 2 Esslöffel grünes Pesto
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:
Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie „al dente" ist; inzwischen das Hackfleisch zusammen mit Pfeffer und Salz anbraten und dabei auch zerdrücken. Die klein geschnittenen Zwiebeln und das Knoblauch untermischen und kurz mit anbraten. Dann die Bouillonwürfel zerkleinern, die Lorbeerblätter, das Paprikapulver, die italienische Gewürzmischung und das Pesto hinzufügen.

Die gewürfelte Paprika, die in Scheibchen geschnittenen Champignons sowie die geschälten Tomaten (kleingeschnitten), die Oliven und das Tomatenpüree untermischen. Die Pasta abgießen und unter die Gemüse-Hackfleischmischung mengen.

Cremige Pasta mit Lachs – Personenzahl: 4

Zutaten:

- 4 bis 6 reife Tomaten
- 1 Topf Ricotta/Mascarpone
- 500g Pasta (beispielsweise Tagliatelle oder Fetuccine)
- 400g Räucherlachs
- Gewürze (Pfeffer, Salz, Basilikum)

Zubereitung:
Die Pasta "al dente" kochen. Inzwischen die Tomaten würfeln und kurz in Olivenöl anbraten. Den Lachs kleinschneiden und unter die Tomaten mengen. Sehr kurz mit anbraten und dann – unter Rühren – den Ricotta oder Mascarpone beimengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Soße noch kurz erhitzen. Wird sie zu dick, kann man noch ein wenig Sahne oder Milch beigeben. Zusammen mit der Pasta servieren, eventuell mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Basilikum, garniert. Anstelle der Tomaten kann man auf Wunsch auch Paprikas, Zucchini usw. verwenden.

Pasta mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Rucola - Personenzahl: 1

Zutaten:

- 4 Gambas, gepellt und saubergemacht
- ca. 125 Gramm Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

- 3 bis 4 sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 25 Gramm Rucola, sehr grob geschnitten
- Pfeffer/ Salz
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:
Die Pasta „al dente“ kochen. Ein wenig Olivenöl in einem Wok erhitzen; sobald das Öl ganz heiß ist, die Gambas beigeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Sobald eine Seite gar ist, umdrehen und das Knoblauch und die Tomate hinzufügen; mit anbraten, bis die Gambas gar sind. Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken und dann die Pasta hinzugeben, gut untermischen und eventuell noch ein wenig natives Olivenöl extra beigeben. Schließlich den Rucola beigeben; man kann ihn wahlweise entweder obenauf legen oder unterrühren. Am Tisch eventuell den Parmesan hinzufügen.

Pasta mit Kräuterkäse und Speck - Personenzahl: 3

Zutaten:
- 400 g Pasta nach Wahl (jedoch keine langen Sorten)
- Kräuterkäse mit Knoblauch
- 250 g Speck
- Sahne-Gewürzmischung mit Schnittlauch, Basilikum, Petersilie (+/- 20 g) Paprikapulver
- Parmesankäse
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:
Die Pasta kochen, die Speckwürfel knusprig braten und die Sahne hinzufügen. Das Ganze aufwärmen und dann den Kräuterkäse (je nach Geschmack ungefähr 2 bis 3 Esslöffel) sowie ein klein wenig Parmesankäse untermischen. Das Ganze leicht zum Kochen bringen und mit einer kleinen Menge Paprikapulver bestreuen. Wenn die Soße zu dick wird, einen Schuss Milch beigeben. Nicht vergessen, die Soße mit Pfeffer und Salz abzuschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Pasta mit der Soße übergießen, das Ganze kurz umrühren und mit den Gewürzen bestreuen. Zudem kann man auch ein wenig Riccota beigeben, um dem Gericht einen kräftigeren Geschmack zu verleihen und eine würzige Rahmsauce zu erzielen. Anstelle der Gewürzmischung kann man auch 1/3 Bouillonwürfel nehmen.